

Tortellini-Melone-Salat



Rezept: 0011 **Liste:** 4.1. Salate
Kategorie: Gemüse, Nudel, Obst
Quelle: CookBack

Rezeptbeschreibung

Die Tortellini in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abgießen und zum Abkühlen auf ein Backblech verteilen. Die Tortellini mit etwas Olivenöl übergießen und durchmischen, dieses verhindert das Verkleben der Nudeln. Die Melone in Spalten schneiden und von der Rinde sowie den Kernen entfernen, danach das Fruchtfleisch in Stücke scheiden. Die Tomaten waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen, danach in Streifen schneiden. Den Mozzarella ebenfalls halbieren und in Streifen schneiden. Für das Dressing 4 EL Olivenöl, 1 EL Balsamicoessig, Sahne, Joghurt und die Mayonnaise in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker sowie mit Chili abschmecken.

Für den Salat die kalten Tortellini, die Melonenstücke, die Tomatenstreifen und die Mozzarellastreifen mit den gemischten Kräutern in einer großen Schale vorsichtig vermengen. Danach mit dem Dressing übergießen und unterheben. Den Salat noch für eine halbe Stunde kaltstellen und dann servieren. Im Kühlschrank gelagert kann der Salat auch noch am nächsten Tag verzehrt werden.

Zutatenliste für 4 Personen

500 g Tortellini mit Käse oder Spinatfüllung
120 g Tomaten,
200 g Galia Melone
1 Packung Mozzarella
Balsamicoessig weiß
100 ml Sahne
150 g Joghurt,
50 g Mayonnaise
2 EL gemischte Kräuter
Chili getrocknet aus der Mühle.
Salz, Pfeffer, Zucker

Notiz

Um dem Salat eine mediterrane Note zu geben, passen bei den gemischten Kräutern gut die italienischen Kräuter wie z.B. Basilikum, und Thymian usw.